

Spargelgratin (für 4 Personen)

Zutaten: 1 kg grüne Spargeln
3 l Wasser
1 EL Salz und Zucker
wenig Butter
Zitronensaft

für die Sauce:

30 g Butter
3 EL Mehl
3 dl Spargelsud
Salz, Pfeffer, wenig Worcestersauce und
1 Prise Cayennepfeffer
1 dl Rahm

1 Dose Pelati (400g), gewürfelt
Salz und Pfeffer
100 g Raclette-Käse

Zubereitung:

Die Spargeln waschen, schälen und im gewürzten Wasser etwa 15 Minuten kochen, bis sie knackig sind.

In einer Pfanne die Butter schmelzen, Mehl beifügen, dünsten, mit Spargelsud ablöschen, einkochen und würzen.

Pelati in eine ausgebutterte Form geben, die Spargeln ziegelartig darüber verteilen und mit der Sauce übergießen.

Den Raclette-Käse fein würfeln und über den Gratin streuen.

Dazu passt: Salzkartoffeln